

# Hochgenuss ohne Unterbrechung

Ein Kaffeespezialitäten-Vollautomat von JURA stellt eine smarte Investition mit Langzeitcharakter dar. Dafür bürgen Serviceleistungen auf Top-Niveau jederzeit in Ihrer Nähe. Für JURA hört die Kundenbeziehung nicht mit dem Kauf auf. Niemand soll im Servicefall länger als unbedingt nötig auf den Kaffeegenuss verzichten müssen. Diese Prämisse ist wichtiger Bestandteil unserer Servicestellen und schafft Transparenz in allen Belangen. In den autorisierten Servicestellen mit TOP-ausgebildetem Fachpersonal oder in unserer Gläsernen Service Fabrik am JURA Österreich Standort in Röthis werden die Geräte zu Fixpreisen gewartet. Garantiert ununterbrochener Kaffeegenuss.

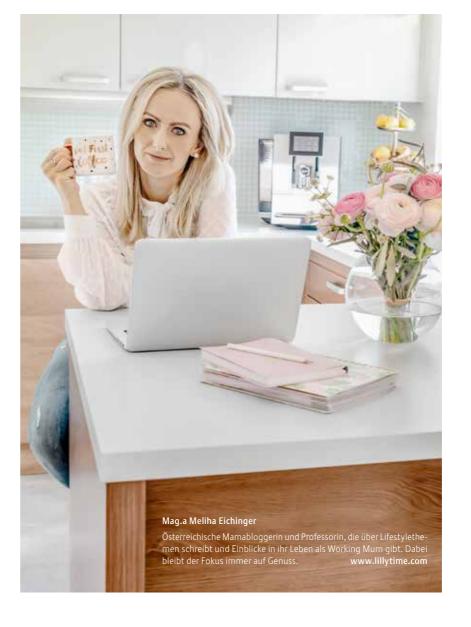
#### Service-Hotline:

Telefon 05522 22 123

### Händlerfinder:

https://at.jura.com/de/support/einkaufsberatung/haendlerfinder





## Kaffee verbindet

Kaffee, das zartbittere Lebenselixier, ist aus meinem Leben nicht mehr wegzudenken. Es ist mein morgendlicher Muntermacher, mein geselliger Freund am Nachmittag und das i-Tüpfelchen nach einem guten Essen. Das Trinken von Kaffee übersteigt dabei das simple Muntermachen. Kaffeetrinken wird zelebriert und gelebt. Selbst zwischen den unterschiedlichsten Kulturen schafft er eine Verbindung, einen gemeinsamen Nenner, eine gemeinsame Leidenschaft. Bezeichnungen wie »Kaffeezeit«, »Kaffee und Kuchen« und »Kaffeeklatsch« gelten beinahe als Tageszeit und verdeutlichen, wie bedeutsam er ist.

## Welche Kaffeemaschine für Zuhause

Als Kaffeeenthusiastin habe ich, was Kaffeemaschinen anbelangt, so einiges ausprobiert. Es wurde gebrüht (sogar gekapselt) und auch mit vielen Kaffeevollautomaten herumexperimentiert. Was dabei herausgekommen ist? Wer auch Zuhause einen exzellenten Kaffee genießen möchte, braucht genau zwei Dinge: einen sehr guten Kaffeevollautomaten und die richtigen Kaffeebohnen. Ich bin stolze Besitzerin eines Kaffeevollautomaten von JURA, der den Kaffee auf Gastro-Niveau macht. Es handelt sich dabei um die Z8 von JURA. Die Z8 vereint technisches Know-how mit optischem Design. Grundsätzlich gilt: Wenn die Kaffeeröstung, ihre Mahlung und die Kaffeemaschine perfekt aufeinander abgestimmt sind, steht einem perfekten Kaffeegenuss nichts mehr im Weq.

## Ein Muss im Sommer:

# Salted Caramel Iced Coffee

Eine sommerliche Alternative zur Tasse Kaffee zwischendurch bieten kühle Kaffeespezialitäten, die uns erfrischen und den Körper abkühlen. Mein Favorit ist ein Salty Caramel Coffee.

#### Zutaten

150 ml Kaffee 50 ml Milch 50 g Karamellsauce 1 Prise Meersalz geschlagene Sahne Eiswürfel



## Zubereitung

Kaffee frisch zubereiten und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Etwas selbstgemachte Karamellsauce in ein dekoratives Trinkglas geben, eine kleine Prise Meersalz einstreuen und das Glas mit Eiswürfeln füllen. Den kalten Kaffee und die Milch darübergießen. Eine Sahnehaube auf den Kaffee geben und mit Karamellsauce und einer weiteren Prise Meersalz garnieren.